

GLI CHEF E I LORO PIATTI PER IL FESTIVAL

Gli chef protagonisti dell'evento

Gli chef che tra storytelling, show cooking e convegni si alternano in queste giornate sono, in ordine alfabetico:

Peter Brunel, chef stellato Michelin che lavora ad Arco, allestirà una menu speciale ideato per questo evento e sarà presente quale relatore al convegno del 28.05. La sua cucina è raffinata, tesa ad una continua ricerca.

Isidoro Consolini, di Torri del Benaco, uno dei primi ed esperti chef creativi, sa esaltare i sapori di tutti i pesci gardesani, abbinandolo agli oli del lago più adatti e alle erbe officinali del Baldo.

Marcello Franceschi, trentino di Madruzzo, cuoco professionista da molti anni e insegnante negli 'alberghieri', ama la creatività in cucina e sa stupire con accostamenti sempre nuovi.

Ivo Miorelli, chef e patron del ristorante Alla Terrazza, torbolano doc, è nato nel ristorante di famiglia ed ha sempre creduto nella cucina del pesce del Garda mantenendo la tradizione con rivisitazioni anche di pesci "poveri" che sa rendere bene e far apprezzare.

Fiorenzo Perremuto, nato a Trento da padre siciliano e mamma veneta (cuoca) è stato sino a pochi mesi fa Executive Chef al Cerana Relax Hotel di Madonna di Campiglio. Abbina le eccellenze del territorio ai sapori mediterranei e predilige il pesce di lago.

Isidoro Consolini

Nato a Torri del Benaco (Vr), Isidoro Consolini ha iniziato lavorando nella cucina della madre, la quale gestiva un ristorante sul porto di Torri negli anni Sessanta. Dopo un percorso di lavoro e studio nel 2003 aprì il ristorante Al Caval proprio nel suo luogo di nascita, sulla sponda veronese del Garda. Nel 2009 è stato premiato con la stella, ricevendo il giusto riconoscimento ad una carriera eccelsa, in costante crescita. Chef Consolini è stato uno dei primi esperti chef creativi (stellato) e cerca da sempre di sfruttare le materie prime del territorio, per le quali ha una passione maniacale, all'interno della sua cucina. Nonostante questo lo Chef è sempre alla ricerca di nuovi piatti, legati ai pesci del Garda, al suo olio extravergine d'oliva Garda Dop e alle variegiate erbe officinali del monte Baldo che cerca personalmente in modo da far conoscere ogni ricchezza che questo comprensorio unico sa offrire.

Il piatto che presenterà al Festival sarà "**Pesci del Garda nel prato**", con salmone, trote bianche e rosa e lavarello, puntando alla realizzazione di un piatto sostenibile, dall'estetica raffinata e *green* che possa conferire la giusta rilevanza all'esaltazione dei sapori del pesce di lago.

Marcello Franceschi

Marcello Franceschi, noto anche come Chef Marcello, scopre la passione per la cucina frequentando l'albergo di famiglia e il ristorante "Mamma Giosi" in Trentino. Cuoco professionista da molti anni, amante della creatività, si definisce "custode dei sapori", in quanto ama stupire i suoi commensali con accostamenti sempre nuovi, ricercando materie prime di qualità, nel rispetto del chilometro zero e della tradizione.

Per lui la cucina è come la composizione di una sinfonia dove gli ingredienti si fondono in un'armonia di sapori, già al primo assaggio: vanno conosciute



le tecniche, la tradizione, i prodotti e alla fine va aggiunto un tocco di fantasia perché le ricette diventino emozione! Da 10 anni è chef e patron del ristorante Al Forte Alto, a Nago. Inoltre è personal chef e chef a domicilio, docente di corsi specialistici e consulente in ambito della ristorazione.

Al Festival egli presenterà la **“Sarda di lago en sisam”** ripiena di molche (nel dialetto trentino significa il residuo solido, composto dalla buccia e dalla polpa delle olive, che si ottiene dalla spremitura durante la produzione dell'olio extravergine), con cipolla marinata all'aceto balsamico trentino, olio evo, crostone di pane all'oro di Storo e peperoncino trentino in agrodolce.

Ivo Miorelli

Torbolano DOC, Ivo Miorelli ha sin da subito saputo che cosa avrebbe desiderato fare un giorno: offrire una ristorazione di qualità facendo conoscere la sua idea di ristorazione lacustre. Cresciuto in una famiglia dai forti legami con il lago, a soli 10 anni sognava di gestire un ristorante di pesce, visto che la nonna gestiva un'osteria nel centro del paese con sua mamma e lo zio era un pescatore. E così, spinto dalla voglia di far conoscere la cultura culinaria gardesana, decise di iniziare l'avventura della Terrazza, senza abbandonare le orme dello zio pescatore ma continuando la tradizione. E' stato difficile far passare l'idea di creare un ristorante di qualità dedicato esclusivamente al pesce di lago in un contesto che non era ancora pronto a riceverlo: una scelta tanto coraggiosa e convinta richiedeva molto impegno e convinzione. Chef Ivo, tuttavia, ha continuato la sua “battaglia” personale nel far conoscere la ricchezza dei laghi trentini, preparando e cucinando tutte le



tipologie di pesce lacustre, anche quelle considerate tradizionalmente più povere, spesso denigrate dalle grandi ristorazioni.

In occasione del Festival lo chef proporrà il suo piatto **“Bigoi alla torbolana”** un primo piatto semplice e appetitoso, ritrovato nell'archivio storico di Innsbruck, pubblicato in un giornale del 1874 quando Torbole era nell'Impero Austro Ungarico. Nella ricetta classica dei bigoi alla torbolana gli ingredienti protagonisti sono: sarde sotto sale, olio extravergine di oliva e prezzemolo.

Fiorenzo Perremuto

Nato e cresciuto a Trento da padre siciliano e mamma veneta, Fiorenzo Perremuto si iscrive al CFP di Rovereto seguendo le orme materne (sua madre era una cuoca professionista). Nonostante il suo fisico esile (a detta di un suo docente), Fiorenzo Perremuto conclude i suoi studi, iniziando la sua ‘avventura’ al Vecchio Mulino, dove nei due anni successivi affina le sue tecniche e le sue esperienze. Da Vezzano arriva a Madonna di Campiglio, dove è sino a poche mesi fa Executive Chef presso il Cerana Relax Hotel. Partecipa anche a vari eventi con chef stellati, corsi di cucina, personal chef e consulenze varie. Sogna di aprire un ristorante tutto suo dove proporre la sua idea di cucina gourmet.

Al Festival chef Fiorenzo porterà il suo piatto **“In fondo al lago”**, una tartare di trota e agrumi arricchita con mango, yogurt acido, rapa agra, maionese di trota, gel di limone, il dressing Ulidea del Garda con Salicornia (detta asparago di mare), infine, per concludere, una granita al Gin Vento e cetriolo con una presentazione speciale.





Peter Brunel

Classe 1975, originario della Val di Fassa, Peter Brunel vanta un'esperienza ben consolidata nel settore della ristorazione. Dopo il diploma all'Istituto alberghiero di Tesero si trasferisce a Bolzano, dove inizia a muovere i primi passi nell'alta cucina sotto la guida dello Chef Giorgio Nardelli. Approda poi a Villa Negri di Riva del Garda dove, a soli 28 anni, nel 2003 conquista l'ambita stella Michelin. In seguito a Trento dirige la cucina del Chiesa, per poi trasferirsi in Toscana, dove coordina il Ristorante Palagio59 di Rignano sull'Arno. In questi anni Brunel investe

molto nella formazione acquisendo esperienze internazionali, soprattutto in Francia, presso ristoranti stellati.

Un ruolo chiave nella sua crescita professionale l'hanno giocata la sua predisposizione alla continua ricerca ed una sensibilità: il suo concept culinario miscela sapientemente tradizione e innovazione; la sua cucina è raffinata, creativa. Nel luglio 2019 un nuovo progetto e una nuova avventura vedono Brunel affiancato a Lorenzo Risatti, imprenditore appassionato e cultore della buona cucina. Una sfida lanciata per dare lustro ad una terra, il Trentino, ricca di mille risorse ma bisognosa di nuova energia. A poco più di un anno dall'apertura il progetto può dirsi un vero e proprio successo e l'obiettivo della Stella Michelin raggiunto.

In occasione del Festival lo Chef Brunel proporrà nel ristorante che porta il suo nome, ad Arco, un **menù "dedicato a valorizzare il pesce di lago"** composto da: un aperitivo con cevice di lago, insalata nizzarda, macaron di Trentingrana e ortaggi all'agro accompagnato dal vino Trento DOC; un antipasto con uova e olio del Garda; un secondo piatto, tra mare e lago "Pensando ad un baccalà" con merluzzo e salmerino, patata e broccolo di Torbole; infine, come dessert, un dolce di lago "Limone" con limone, yuzu e verbena; per concludere la moka secondo Omkafé. L'intero menù – composto dunque da 4 portate, 3 calici di vino Trento DOC e caffè – sarà presentato solo per il "Festival del pesce d'acqua dolce" a un prezzo competitivo di 65 €.

Si ringrazia per la collaborazione



Media Press: Edi House sas – via A. Murri, 43 – BOLOGNA

Tel. 051.306112 – cell. 348.3150694 – email: ufficiostampa@edihouse.it